

〇〇 ビュッフェメニュー7月 〇〇



1(月)	2(火)	3(水)	4(木)	5(金)	6(土)	7(日)
御飯 味噌汁(豆腐・菜っぱ) 赤魚漬け焼 豚しゃぶ キャベツとアサリの炒め煮 かぼちゃサラダ チキンカレー しば漬 ネーブルオレンジ	御飯 味噌汁(ナモ・三ツ葉) ほっけ漬け焼 プルコギ じゃが芋の煮物 チンゲン菜の胡麻和え 野菜カレー つば漬け フルーツゼリー	御飯 味噌汁(白菜・絹サヤ) メンチカツ アジの煮付け 切り干し大根の煮物 野菜のくるみ和え 野菜カレー 野沢菜漬 杏仁フルーツ	御飯 味噌汁(板ふ・葱) マスの塩焼 鶏の唐揚げ みそごぼろ コールスロー 野菜カレー べつたら漬 ほうじ茶プリン	御飯 味噌汁(エノキ・大根) いわしの柳川風 厚揚げのチリソース ほうれん草土佐和え 野菜カレー 桜大根 フルーツゼリー	御飯 菜っぱ汁 さわらの和風マヨネーズ焼き 豚肉の生姜焼き ひじきの煮物 もやしとニラの土佐和え 野菜カレー 山クラゲの胡瓜漬け コーヒーゼリー	
8(月)	9(火)	10(水)	11(木)	12(金)	13(土)	14(日)
御飯 味噌汁(キャベツ、板ふ) 酢鶏 マスの漬け焼 五目金平 アスパラの胡麻和え シーフードカレー 枝豆 フルーチェ	御飯 味噌汁(とろろ昆布、油揚げ) 豚肉とキャベツの甘味噌炒め 鯖の塩焼き 煮合え ほうれん草のナメタ和え シーフードカレー 桜大根 パイナップル	御飯 味噌汁(板ふ・豆腐) ほっけ七味焼き 鶏肉の梅焼き 筑前煮 小松菜の胡麻和え ハヤシライス キュウリ風味漬 フルーツ(すいか)	御飯 味噌汁(じゃが芋・インゲン) 鶏肉の香味焼き 赤魚漬け焼 白菜と生揚げの炒め煮 春雨サラダ シーフードカレー 野沢菜漬 フルーツポンチ	御飯 味噌汁(絹サヤ・シメジ) 鱈の塩焼 豚バラのオイスター炒め さつま芋の煮物 もやしと胡瓜の和風和え シーフードカレー 茄子漬 フルーツ(バナナ)	御飯 味噌汁(白菜・万能葱) 豚角煮 カレーの塩焼き 五目昆布の煮物 ポテトサラダ シーフードカレー 赤かぶ漬 フルーツゼリー	
15(月)	16(火)	17(水)	18(木)	19(金)	20(土)	21(日)
御飯 味噌汁(卵・ネギ) 牛丼 鯖の胡麻味噌焼き 小松菜と油揚げの煮浸し 胡瓜とイチヂクの酢の物 チキンカレー しば漬 マスカットゼリー	御飯 味噌汁(ほうれん草) 豚肉の胡麻味噌炒め 赤魚の土佐焼 すき昆布の煮物 シーフードサラダ ポークカレー 枝豆 洋梨缶	御飯 味噌汁(白菜・三ツ葉) プルコギ マスの塩焼 肉じゃが 竹輪と胡瓜の海苔和え チキンカレー かっぱ漬 ネーブルオレンジ	御飯 味噌汁(とろろ昆布・万能葱) アジの南蛮漬け 照り焼きチキン 白菜と挽肉の炒め煮 オクラの胡麻和え チキンカレー たくあん漬 水ようかん	冷やし中華 御飯 味噌汁(岩海苔) サンマの塩焼 ひじきの煮物 アスパラマヨ和え チキンカレー キャベツ漬け 杏仁フルーツ	御飯 味噌汁(ナス・ミョウガ) ほっけ漬け焼 鶏肉の梅焼き 里芋の煮物 キャベツとシラスの和え物 チキンカレー サワー漬け 手作りプリン	
22(月)	23(火)	24(水)	25(木)	26(金)	27(土)	28(日)
御飯 味噌汁(卵・三ツ葉) サンマの塩焼 鶏の味噌漬焼き 煮合え マカロニサラダ 野菜カレー 野沢菜漬 フルーツヨーグルト	御飯 味噌汁(カブ・絹サヤ) 鯖の味噌煮 豚カツ ウインナーの炒め煮 チンゲン菜のおかか和え 野菜カレー 山クラゲの胡瓜漬け フルーツゼリー	御飯 味噌汁(豆腐・ネギ) 酢豚 サワラ柚香焼き 人参の子和え ほうれん草のツナ和え 野菜カレー 桜大根 コーヒーゼリー	御飯 味噌汁(板麩、卵) 照り焼きハンバーグ ほっけ漬け焼 生揚げ含め煮 かぼちゃサラダ 野菜カレー かっぱ漬 フルーツ(キウイ)	御飯 味噌汁(サツマイモ・玉ねぎ) 赤魚とアサリのアクアパッツァ かに玉 チンゲン菜の胡麻和え 野菜カレー しば漬 フルーツゼリー	御飯 お吸い物(花魁、みつ葉) 銀鮭の照り焼き かぼちゃコロッケ 切り干し大根の煮物 白菜とアサリの辛子醤油 野菜カレー 奈良漬 パイナップル	
29(月)	30(火)	31(水)				
御飯 味噌汁(岩海苔) 豚丼 サワラ漬け焼 野菜炒め煮 白菜の梅肉和え シーフードカレー たくあん漬 杏仁フルーツ	御飯 卵スープ 棒々鶏 トラウトサーモンの炙り焼き ジャーマンポテト もやしの酢の物 シーフードカレー 野沢菜漬 フルーツゼリー	稲庭うどん 御飯 味噌汁(インゲン・油揚げ) 鯖塩焼 筑前煮 キャベツのボン酢和え シーフードカレー 枝豆 フルーチェ				

※都合により献立を変更することがあります。